

## Menü - Vorschläge



*Bitte wählen Sie unter den verschiedenen Gängen aus  
und stellen ihr eigenes Menü zusammen:*

### Vorspeisen

<i>Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahnemeerrettich Blattsalatbuket und Weißbrot</i>	<i>8,50</i>
<i>Gratinierter Ziegenkäse an Blattsalat in Balsamico mit kandierten Walnüssen</i>	<i>6,00</i>

### Suppen

<i>Niedersächsische Hochzeitssuppe</i>	<i>5,50</i>
<i>Kürbisrahmsuppe (saisonal)</i>	<i>5,50</i>
<i>Brokkolirahmsuppe mit Mandelsahne</i>	<i>6,00</i>

## *Kaffeetafel*

### *anlässlich einer Trauerfeier*



*Niedersächsische Hochzeitssuppe*

~~~

*Belegte Weizen- und Körnerbrötchen mit:  
Mett, gekochtem Schinken, Mettwurst  
und Käse*

~~~

*Bienenstich und Zuckerkuchen*

*Kaffee/Tee und Kakao*

*Kaffeetafel mit Suppe, belegten Brötchen,  
Kuchen und Kaffee/Tee*

*pro Pers 21,00*

*Kaffeetafel mit belegten Brötchen,  
Kuchen und Kaffee/Tee*

*pro Pers 17,50*

*Kaffeetafel mit belegten Brötchen,  
Kaffee/Tee*

*pro Pers 15,00*

*Fl. Magnus Mineralwasser/still 0,75 l 6,50 pro Flasche*

Berechnet wird die angemeldete Personenzahl

## *W a r m e s   B ü f e t t*



*Eine Suppe nach Wahl, in Terrinen am Tisch serviert*

### *Warm*

*Wildschweinbraten in Champignon-Pfeffersoße  
Putenschnitzel in Eihülle gebacken, Tomatenrahmsoße  
Rinderrouladen  
Gebratene Riesengarnelen in Kräuterrahmsoße  
Apfelrotkohl  
Spätzle & Kroketten*

### *Kalt*

*Räucherfischauswahl (Forellenfilets, Stremellachs und Räucherlachs) mit  
Preiselbeersahnemeerrettich*

*Blattsalate mit Orangen-Joghurt-Dressing  
Mozzarella, Tomaten, Basilikum*

### *Desserts und Käse*

*Rote Grütze mit Vanillesoße  
Creme Brulee*

*Verschiedene Hart- und Weichkäse mit Weintrauben*

*Brot- und Brötchenauswahl  
Butter, Schmalz*

ab 20 Personen, pro Person 32,50

## *Speisen – Angebote „Satt“*



### *Schnitzel*

*Schweine-, Hähnchen- und Gemüseschnitzel  
Paprika- und Pilzrahmsoße  
Frische Salate, leicht angebratenes Gemüse  
Bratkartoffeln, Pommes Frites*

### *Spare Ribs*

*pro Pers 18,50*

*Barbecue-Soße  
ColeSlaw-Salat  
Weißbrot, Pommes Frites*

### *Rustikal*

*pro Pers 16,50*

*Sauerfleisch und Roastbeef  
Remouladensoße  
Saure Gurken  
Bratkartoffeln*

### *Knusprige Eisbeinhaxe* (ca 1 Kg)

*pro Pers 16,50*

*Kümmeljus  
Sauerkraut  
Bratkartoffeln*

ab 10 Personen, pro Person 18,50